

TRAITÉ PARTICULIER DE L'INDIGO MARRON, OU INDIGO BATARD, ET DE SA MANIPULATION,

Où l'on démontre, par des raisons ſolides, appuyées d'une expérience ſuivie, la fausseté et les désavantages des procédés actuels; où l'on donne les moyens les plus simples et les plus infaillibles, d'éviter, autant qu'il est possible, la dégradation et dégénération des terres; d'avoir en quantité de belle herbe, et d'en tirer toujours le meilleur parti possible.

PAR M. TARDIF DELABORDERIE, Curé des Cayes-du-Fond, et Député à l'Assemblée coloniale.



IMPRIMÉ AU CAP-FRANÇAIS PAR MARTIN.

1792.



PRÉCIS.

SEMER, au lieu de planter.

Diſpenſer de toute ſarclaiſon après qu'on a ſemé.

Garantir les jardins à indigo, ſoit de la chenille, ſoit de toute autre eſpèce d'inſectes nuiſibles.

Faire plus de coupes que de coutume.

Trouver dans ſes jardins une nourriture ſaine et abondante pour les nègres.

Encuver ſi l'on veut deux fois par jour.

Ne jamais perdre une cuve, et en tirer tout le parti poſſible, tant en qualité qu'en quantité.

Faire ſécher la fécule ou indigo dans cinq ou ſix jours de temps, ſans l'expoſer ni à l'action du ſoleil, ni à aucune action du feu.

Enfin cultiver le double, le triple et plus de terre, avec le même nombre de nègres, et ne pas les fatiguer autant.

Tels ſont les avantages que je promets à meſſieurs les habitans indigotiers qui daigneront m'écouter, et me ſuivre à la lettre. Mais je dois les prévenir,

une fois pour toutes, que l'*indigo franc* m'eſt preſqu'inconnu, ne l'ayant jamais pratiqué, faute d'occaſion favorable ; qu'en conſéquence je ne prétends traiter ici que de l'*indigo maron ou bâtard*, aſſez connu dans la Colonie.

On m'objectera que c'eſt peine perdue, puiſque cette plante eſt proſcrite dans toute la Colonie, depuis qu'elle a été frappée d'une mortalité preſque générale. Raiſon de plus pour m'encourager dans mon entrepriſe, à cauſe de la ſupériorité du maron ſur le franc. D'aillleurs, parce que je n'ai pas fait d'eſſai ſur celui-ci, il ne s'enſuit pas que ma méthode ne lui ſoit applicable.

J'avouerai que l'indigo franc rend plus à la cuve que l'indigo bâtard ; j'accorderai même qu'il eſt plus facile à traiter ſuivant la méthode ordinaire. Mais ces faibles avantages ſont peu de choſe en comparaiſon des déſavantages. L'indigo franc eſt infiniment plus délicat, plus ſujet aux intempéries de l'air ; il donne beaucoup moins d'herbe, beaucoup moins de coupes que le bâtard, et le réſidu ou produit de celui-ci eſt infiniment ſupérieur au réſidu du premier. Le franc eſt étranger à la Colonie ; l'autre y eſt indigène : voilà des vérités. Mais comment préſerver l'indigo maron de cette mortalité générale qui l'a fait abandonner ? Je vais tâcher de réſoudre ce problême.

En 1776, cette mortalité se manifesta pour la première fois sur l'habitation de M. Lafosse, sise dans la Plaine-du-Fond, par un temps très-pluvieux. J'y fus appellé; j'y trouvai des jardins immenses, d'une beauté à ravir. Quel fut mon étonnement, lorsque j'apperçus de grands placards, où la plante était entiérement dépouillée, d'autres où elle était abattue, et ses feuilles d'un jaune pâle; d'autres enfin où elle n'était qu'abattue et fanée : j'arrachai des premières avec la plus grande facilité; je n'obtins que la partie ligneuse; l'écorce étant entiérement pourrie, je n'y pus rien observer : j'en arrachai dans le second placard; j'en obtins quelques pieds, auxquels l'écorce tenait encore un peu, mais excoriée par intervalles, et se détachant facilement. En examinant de très-près l'intérieur de cette écorce, je trouvai dans plusieurs quelques petits vers de la grosseur d'une tête de forte épingle. Je m'en tins-là, ne pouvant mieux faire pour le moment.

Je me crus fondé à accuser cette vermine d'un dégât aussi affreux. Je conseillai ma méthode; mais M. Lafosse était un bon vieillard, qui tenait à sa routine : il s'en était bien trouvé, parce qu'il était venu dans le bon temps. Il ne fut pas moins forcé d'abandonner cette culture, pour s'attacher à celle du cotonnier, auquel sa terre convenait parfaitement.

Depuis cette époque, je n'ai pu trouver aucune occasion favorable pour donner cours à mes recherches sur cet insecte. Je n'ai pas moins réfléchi très-souvent à cet inconvénient, et je crois pouvoir assurer avec quelque confiance, que ma méthode y portera remède.

L'appauvrissement de la terre, la langueur qu'éprouve la plante dans son bas-âge, et l'espèce de vermine dont s'agit, sont, autant que j'en peux juger, les véritables causes de la maladie et de la mortalité dont nous traitons. Or, en abandonnant la méthode actuelle, en pratiquant celle que je vais tracer, on bonifiera la terre, on donnera de la vigueur à la plante naissante, et la vermine n'osera l'attaquer. Ces trois causes disparaissant, l'effet sera détruit ; et ce qui me confirme dans cette idée plus que jamais, c'est que par-tout où l'on a laissé à la nature seule de soigner cette plante, j'en ai vu des groupes superbes.



CHAPITRE PREMIER.

Dans lequel les vices de la culture actuelle sont mis en évidence, et où l'on trouvera une méthode prompte, facile et infaillible.

ARTICLE PREMIER.

SUPPOSONS un champ à cultiver, comment s'y prend-on ordinairement ? D'abord on ſarcle, on écroute ; et ſous le prétexte d'enlever les graines avec les herbes, on enlève en même-temps une portion de la terre ſuperficielle, celle qui eſt la plus diviſée, celle qui a le plus reçu des influences de l'air ; celle qui eſt la plus propre à la végétation.

On répète cette opération avant de *planter* (1) l'indigo. A peine la graine eſt-elle ſortie de terre qu'on eſt forcé de faire une ſarclaiſon nouvelle, et très-fatigante : on enlève encore les herbes, et avec elles les terres ſuperficielles ; ce qui eſt ainſi répété pluſieurs fois avant et après la première coupe.

(1) Uſité pour dire *semer*.

Une pluie un peu abondante ſurvient dans les intervalles de ces opérations, plus d'obſtacles pour l'empêcher d'entraîner chaque fois avec elle toutes les terres, diviſées et allégées, réduites preſqu'en pouſſière par le concours de l'air, du ſoleil et de la roſée.

D'une pareille manœuvre, il réſulte eſſentiellement qu'après une première ou ſeconde plantation, on eſt forcé d'abandonner les champs cultivés, pour courir après des terres nouvelles, après des *bois neufs* (2); et bientôt il arrive que n'ayant plus de terres à cultiver, on eſt contraint néceſſairement de recourir aux premières. On trouve celles-ci plus empoiſonnées que jamais; on les travaille de nouveau, d'après les mêmes principes. De-là la dégénération totale de la terre; de-là la médiocrité, la preſque nullité des récoltes; de-là l'abandon de cette culture; je dirai même de toute culture, ou peu s'en faut; à moins que l'habitation ne ſoit ſuſceptible d'être établie en ſucrerie, et qu'on en ait les moyens.

Tels ſont les vices des procédés actuels, telles en ſont les ſuites fâcheuſes. Je vais indiquer une méthode moins déſaſtreuſe, moins pénible, et infiniment plus fructueuſe.

---

(2) Uſité pour dire *abattis de bois*.

ARTICLE II.

Préparation des terres à indigo, suivant ma méthode.

AVANT d'entrer en matière ſur cet article, je dois obſerver que les terres légères et noires conviennent parfaitement à la plante dont nous parlons. Toute terre, de quelque couleur qu'elle ſoit, lui convient paſſablement, ainſi que les terreins rocailleux : mais on cultive difficilement l'indigo dans les terreins gras et compactes, quoiqu'on y en trouve de très-beaux pieds par intervalles.

Le ſite n'eſt pas à négliger. Une plaine égoûtée et abritée des vents brûlans, eſt préférable à toute autre poſition. Les monticules, les empâtemens des mornes produiſent beaucoup; mais ils s'épuiſent bien vîte, ſur-tout d'après la mauvaiſe manie d'épierrer les champs à indigo. Il ſe plaît beaucoup dans les terreins rocailleux, à cauſe de la fraîcheur qu'il y trouve.

Il ne faut à l'indigo ni trop ni trop peu de pluie. Le trop lui enlève tous ſes principes de fermentation, et lui fait perdre beaucoup de ſa couleur. Le trop peu retarde beaucoup la végétation : la

plante languit, n'abonde pas à la coupe ; la jouiſſance eſt retardée : mais en définitif elle rend beaucoup, proportion gardée. Les mornes, les terreins frais produiſent beaucoup d'herbe, mais qui a peu de corps, et fournit peu de fécule.

Suppoſons maintenant que nous ayons à cultiver une terre couverte de halliers, une ſavanne : il eſt queſtion de la diſpoſer à recevoir favorablement la graine de l'indigo, ſans précipiter ſa dégénération ; il faut même la bonifier.

D'abord il faut ſarcler, écrouter, fouiller même, ſi on le peu, et mieux encore y paſſer la charrue en croiſé : *le piquoir à deux branches*, ſi on voulait s'en ſervir, fertiliſerait le ſol le plus uſé ; mais cet inſtrument aratoire eſt pénible et peu connu ; ſon travail eſt lent ; et l'on croit réellement gagner gros à avoir de grands jardins, pour bien mal qu'ils ſoient travaillés : c'eſt une erreur dont on devrait bien ſe corriger. Après le labour, on égaliſera la terre groſſiérement : on n'amoncelera, on ne brûlera, on n'enlevera rien. En amoncelant dans la pièce, chaque tas fait un grenier où ſe conſervent les graines des herbes paraſites, ainſi que les chryſalides, les œufs de toute eſpèce d'inſectes. Éparſes çà et là, les herbes sèchent promptement, les graines lèvent de même, et une farclaiſon donnée à propos les détruit.

Les brûlis sont presque toujours pernicieux, surtout *aux terres légères*; toute terre tant soit peu soumise à l'action du feu, même *la terre calcaire*, à moins que le feu ne soit assez soutenu pour réduire cette dernière en chaux; toute terre dans ce cas durcit, et n'est plus qu'un vrai *caput mortuum*, propre tout au plus à diviser les terres trop compactes.

Mais les grands halliers, les bois embarrassent beaucoup. Eh bien, brûlons dans ce cas; mais n'amoncelons pas, ne fesons pas de boucans (3); afin que l'action du feu soit la plus légère et la moins forte possible. Les corps morts qui resteront, au lieu de nuire à la plante, la protégeront, et elle n'en viendra que plus belle. Ces corps morts gêneront un peu la première année; mais ils pourriront, ils se dissoudront, et leurs débris fortifieront le champ pour l'année suivante : on sera dédommagé de cette gêne, par un plus grand produit.

Quand je dis de ne rien enlever, je prétends n'enlever ni les herbes, ni les menus bois; c'est un engrais : avec eux on enleverait de la terre, et on perdrait son temps. Les roches ne seront ni enlevées, ni entassées; elles entretiennent la fraîcheur de la terre. Je ne vois pas d'inconvénient à enlever

(3) Bois & halliers *entassés*.

les branchages, quand on le peut : cette opération facilitant le reste du travail, le temps est compensé.

Les graines ne tarderont pas à germer. Il faut pour en éteindre la race le plus possible, sarcler, ratisser fortement avec la houe, avant que les pousses jettent de nouvelles graines. On répètera cette opération plusieurs fois, toujours lorsque les herbes auront pointé, se gardant bien d'attendre que les plus hâtives, telles que les *malnommées*, le *pourpier* et autres, aient poussé leurs graines; le fruit des premières sarclaisons serait perdu.

Arrivé à ce point de préparation, on plantera la pièce en manioc, à quatre pieds de distance en quarré, pour plus de régularité. Il existe trois espèces de manioc; d'abord le *manioc cap*, ou *manioc doux*, que l'on mange sans crainte, après l'avoir fait rôtir ou boucanner comme une patatte. Cette espèce ne saurait convenir; elle n'est pas vénéneuse; mais le *manioc rouge* et le *manioc gris*, conviennent parfaitement, à cause de la violence de leur poison. Un peu de pluie suffit pour planter le manioc; il n'est pas délicat : on le couvre plus ou moins suivant la saison; du reste, personne n'ignore la manière de le cultiver.

En attendant que le manioc s'élève à la hauteur de cinq à six pouces, on renouvellera les sarclai-

ſons autant de fois que les herbes reparaîtront. Par ces ſarclaiſons ſuivies exactement, on aura détruit preſque tous les germes des graines qui pouvaient recevoir les influences de l'air, et pouſſer au-dehors; on aura même détruit par ce dérangement continuel, preſque tous les germes des inſectes; ce qui n'eſt pas à négliger.

ARTICLE III.

Inconvéniens résultans de ce qu'on appelle PLANTATION D'INDIGO.

On a la mauvaiſe habitude de *planter* la graine: c'eſt le mot dont on ſe ſert, pour exprimer l'action par laquelle un certain nombre de graines ſont jettées dans des trous eſpacés, réguliers ou irréguliers. Des nègres, le dos paiſiblement courbé, et chargés de cette opération, jettent dans chaque trou ou foſſe, huit, douze, quinze graines et plus. Les ſemoirs en font autant, ſur-tout lorſqu'ils ſont uſés, et ils s'uſent promptement. Toutes ces graines ont la même tendance à germer; toutes germent à la fois et avec la même force, ſi elles ſont toutes également bonnes. Dans cette poſition elles ſe gênent mutuellement, elles ſe diſputent la nourri-

ture, et languiſſent long-temps, juſqu'à ce qu'une d'entr'elles prenant force, étouffe les autres et ſe montre un peu vigoureuſe, mais ſi lentement que les graines des herbes paraſites, éparſes çà et là, non gênées, et ſe trouvant dans les plus heureuſes diſpoſitions, lèvent avec vigueur. Elles étoufferaient bientôt le faible indigo, ſi on n'y paſſait promptement le gratoir; opération longue, dure, pénible à l'extrême, et qui fait perdre les ſept huitièmes du temps. Nous éviterons cette opération, parce que nous n'aurons pas d'herbes paraſites, ſi nous pratiquons ce qui eſt preſcrit par l'article ſuivant; ce qui nous mettra dans le cas de doubler, et même de tripler nos jardins ſans inconvénient.

ARTICLE IV.

Des semis suivant ma méthode.

NOUS ſuppoſons la terre préparée ainſi qu'il eſt preſcrit à l'article ſecond, et le manioc à la hauteur de cinq à ſix pouces, plus ou moins. Alors au lieu de *planter*, il faut tout uniment *ſemer* la graine d'indigo. Il ne ſera pas néceſſaire d'attendre la pluie, la terre étant un grenier, excellent conſervateur.

Pour parvenir à ſemer régulièrement, on prendra un petit panier à anſe, plein de graines d'indigo, mêlées avec un peu de ſable bien ſec. On marchera à pas lens et égaux, entre deux rangs de manioc; on lancera la graine de droit et de gauche, ainſi et de la manière que les laboureurs lancent les menus grains, lorſqu'ils les sèment. Un peu d'exercice mettra bientôt au fait de cette opération. D'ailleurs, il ne manque pas dans tous les quartiers de gens qui ont ſemé ou vu ſemer des grains en France. A la première marche, on a couvert de graines l'allée qu'on a parcourue, et les deux allées collatérales, c'eſt-à-dire une eſpace de douze pieds en largeur. Au retour on couvre autres douze pieds, et ainſi de ſuite, juſqu'à ce que tout le champ ſoit enſemencé. L'atelier ſuivra derrière, et ratiſſera avec la houe : par cette dernière ſarclaiſon, la graine ſera ſuffiſamment couverte.

Mais, dira-t-on, le défaut de pluie, ou un grain faux, perdront le ſemis. Je réponds que les graines de l'indigo n'étant pas plus délicates que celles des autres herbes, elles reſteront *in ſtatu quo* dans le premier cas, juſqu'à ce qu'une humidité féconde provoque leur germination. Le ſecond cas ne peut arriver que très-rarement, parce qu'il faut à point nommé que ce grain faux ſoit ſuffiſant pour faire fermenter le germe, et que de ſuite un grand ſec

faſſe diſparaître l'humidité, abſolument néceſſaire pour alimenter ce germe et le développer.

Du reſte, on *plante* à ſec par fois, et on ne craint pas le grain faux. Le ſemis n'a pas plus à le craindre. D'ailleurs, ſi la graine eſt perdue, c'eſt un malheur commun aux deux méthodes. Dans l'un comme dans l'autre cas, on recommence l'opération; mais ma méthode a cet avantage, qu'elle eſt infiniment plus prompte, et qu'on employe un tiers moins de graines. Je ne m'oppoſe pas d'ailleurs qu'on attende un bon grain pour ſemer. Il importe peu que le manioc ait quatre ou huit pouces de hauteur; il ſuffira de l'ébrancher, et de ne lui laiſſer qu'une ſeule tige. Quant à la ſaiſon propre aux ſemailles, c'eſt ſans doute celle qui ſuit immédiatement les fortes pluies, les avalaſſes : cette ſaiſon varie ſuivant les quartiers.

En ſemant ainſi, avec les préparations et précautions ci-deſſus, leſquelles exigent plus d'attention que de fatigue, il arrivera que les graines éparſes et libres, germeront avec force. La plantule en ce cas n'ayant rien qui la gêne, n'ayant à partager avec aucun autre être la nourriture qui lui eſt offerte, croîtra avec vigueur; bien vîte elle couvrira la terre; et par ſon ombre elle étouffera toute plante paraſite qui voudrait ſocier avec elle.

De-là le grand avantage que j'ai promis, et qui

ſe conçoit aiſément, *de n'avoir plus du tout à ſarcler après qu'on a ſemé.* Le manioc, au lieu de nuire à l'indigo naiſſant, protège ſon enfance à ſon propre préjudice; car bientôt, ainſi qu'une expérience réitérée me l'a appris, ombragé à ſon tour, il ne pouſſe plus qu'une tige fort mince, et n'a plus que cinq ou ſix feuilles à ſa ſommité. En revanche il produit beaucoup de racines; ce que l'on doit déſirer.

Mais, dira le lecteur, ſi je ſuis diſpenſé de ſarclaiſons pénibles, comment ſerai-je délivré *de toute chenille et de tout inſecte nuiſible?* On me l'a promis. Cela n'eſt point un prodige; ce préſervatif eſt dans l'ordre de la nature. J'ai réuſſi pendant cinq ans; c'eſt un fait que j'atteſte par tout ce qu'il y a de plus ſacré, et que l'expérience ſeule du contraire peut faire révoquer en doute.

Je n'ai rien négligé pour me rendre raiſon d'un pareil fait. Voici tout ce que mon imagination a pu me fournir à ce ſujet. 1°. Coupant mon herbe toujours fort jeune, et auſſi-tôt qu'elle frappait un peu fort l'odorat, ſans attendre ni fleurs ni graines, je ne lui donnais pas le temps d'attirer l'inſecte. 2°. Le manioc étant un poiſon violent, il peut ſe faire que les deux odeurs du manioc et de l'indigo, forment dans l'atmoſphère une odeur mixte, qui répugne fortement à tout inſecte, ſur-

tout au papillon, et qui les empêche d'en approcher.

D'ailleurs, chaque eſpèce de chenille s'attache à la plante qui convient le plus à ſon appétit vorace, à ſon tempéramment. La chenille du manioc eſt très-groſſe ; on n'en voit jamais ſur l'indigo. Celles de l'indigo ſont de pluſieurs eſpèces, mais petites ou moyennes ; elles n'approchent jamais le manioc, pour leſquelles ſans doute il eſt un vrai poiſon, comme il l'eſt dans ſon état naturel, pour l'homme, et pour un nombre infini d'autres animaux. Pourquoi donc ces deux plantes, vivantes en ſociété ſur le même ſol, y répandant et mêlant leurs odeurs, ne ſe rendraient-elles pas le ſervice mutuel de ſe délivrer réciproquement de leurs ennemis, ou de les tenir reſpectivement à l'écart ?

Ma quatrième promeſſe porte qu'*on fera plus de coupes que de coutume*. Suivant le temps, j'ai fait depuis cinq juſqu'à ſept coupes par année. La raiſon en eſt ſimple. D'après ma méthode, la plante eſt plus vigoureuſe, et parvient plus vîte à ſon point de maturité. Que l'herbe ſoit plus ou moins haute, je la coupe toujours auſſi-tôt qu'elle répand une odeur un peu forte. Par-là, je gagne un temps précieux pour chaque coupe, et profite de la ſaiſon ; par-là, je profite des feuilles d'en bas, qui, attendues un peu plus long-temps, jauniſſent, tombent

tombent et ſe perdent; par-là, j'évite un inconvénient majeur, celui d'avoir mon herbe entièrement dépouillée par le bas, et paſſée, avant d'atteindre à ma dernière cuve: car on ne devrait jamais perdre de vue, qu'on ſème une pièce dans un jour, et que par fois il en faut quinze ou vingt pour la couper, à moins qu'on ne multiplie beaucoup les vaiſſeaux; ce qui éviterait une perte immenſe dans le réſultat, et des difficultés infinies dans la réuſſite des dernières cuves.

Le manioc que nous avons planté dans nos jardins, produira peu en bois, et beaucoup en racines, qui ſe conſerveront dans la terre auſſi longtemps que l'on voudra. Ce ſera un vrai magaſin à vivres, auquel on aura recours au beſoin, et qui ne manquera preſque jamais. Le banannier eſt très-caſuel; la patatte refuſe ſouvent; le manioc en ce cas eſt d'une reſſource infinie. Bien préparé, il donne une nourriture fort ſaine, ſur-tout mangé avec quelques ſalaiſons.



CHAPITRE II.

Manipulation de l'Indigo bâtard.

ARTICLE PREMIER.

Analyse de la feuille d'Indigo.

POUR ne pas travailler tout-à-fait en aveugle, et dire pourquoi j'emploie tel ou tel moyen, pour extraire de la plante indigofère cette matière précieuſe que nous cherchons, je vais en quelque ſorte en diſſéquer la feuille, et développer, autant qu'il eſt en moi, les principes qui entrent dans ſa compoſition, pour jetter du jour ſur cette matière, ſur laquelle, juſqu'à préſent, on n'a travaillé qu'à tâton.

Quatre principes eſſentiels concourrent à former la feuille. 1°. les parties fibreuſes; 2°. la partie charnue; 3°. les gommes intermédiaires; 4°. enfin la partie bleue, que j'appellerai indifféremment *matière indigotine*, *indigo* ou *bleu d'Inde*.

Les parties fibreuſes d'une feuille, de quelque plante que ce ſoit, appliquées les unes ſur les autres en forme de réſeau, forment la charpente de

la feuille; elles ſont fortement liées entre elles par une gomme, dont la tenacité eſt telle, que je la crois gomo-réſineuſe.

Les parties charnues ſont un compoſé de parties ligneuſes, très-courtes, très-déliées, entre-mêlées d'un mucus, ou gomme très-tenace.

Enfin la *partie bleue* eſt une matière de cette couleur, très-ſubtile, que je ne ſais définir; une eſpèce de pouſſière répandue ſur toute l'habitude de la feuille, et qui eſt retenue par une gomme très-délicate. Bien des gens diſent que cette matière eſt un ſel; mais de quelle nature eſt ce ſel? Je le demande aux chimiſtes: tout ce que j'en ſais, c'eſt qu'il eſt très-combuſtible.

Lorſque la couleur bleue eſt partie, lorſqu'elle a diſparu de deſſus la feuille, celle-ci paraît encore en ſon entier; mais de verte qu'elle était, elle eſt devenue jaunâtre. La vétuſté fait perdre aux feuilles leur première beauté : elles deviennent jaunes, pâles, et finiſſent par tomber en diſſolution. Or, de ce que la feuille, dans ſon état de vigueur, était verte; de ce qu'elle devient jaune en perdant ſa partie bleue, je conclus que cette partie bleue concourrait, avec la partie jaune, à former cette belle couleur verte, qui recrée ſi agréablement la vue. La couleur verte n'eſt donc qu'un compoſé de jaune et de bleu.

Cette vérité une fois bien sentie, on ne pourra disconvenir que toute feuille verte, de quelque plante que ce soit, contient une certaine quantité de couleur bleue, et d'autant plus, qu'elle est d'un vert plus foncé. Nous laisserons à d'autres, la découverte des moyens propres à extraire la couleur bleue de chaque plante particulière. Le champ est vaste ; il offre de grands résultats. Attachons-nous uniquement aux véritables moyens d'extraire, d'après nos principes, la matière indigotine de l'herbe appellée indigo bâtard.

ARTICLE II.

Coupe et encuvage.

SANS avoir égard à ce que la plante n'a pas encore fleuri, il faut la couper aussi-tôt qu'elle répand une odeur un peu forte : attendue plus long-temps, l'herbe se dépouille par le bas, et perd considérablement de ses premières feuilles. Il est vrai qu'elle devient plus grande ; mais elle est bien moins feuillée par le bas ; et ce n'est pas le bois qui donne la couleur. Un peu de réflexion ; le plus léger examen prouvera la bonté de ce procédé : car aussi-tôt que l'herbe répand une odeur forte, ses feuilles d'en bas jaunissent en grand nombre ; et si elles arri-

vent à la cuve, elles ne donnent rien. D'ailleurs, plus on coupe à bonne heure, plutôt on jouit; plutôt le rejetton paraît, et plutôt on jouit de nouveau. En avançant ainsi chaque coupe, il arrive qu'on y revient plus souvent dans le courant de l'année.

On coupera l'herbe sur le soir, pour la plus grande commodité; et à mesure que les paquets arriveront à l'indigoterie, on les éparpillera dans la trempoire, le plus légèrement possible, ayant le plus grand soin d'en jetter par-tout également, et de n'y laisser entrer personne, pour ne pas les fouler. De cette manière, le vaisseau en contiendra un tiers moins que suivant la méthode ordinaire; ce qui doit d'autant moins rebuter, que le produit sera au moins aussi fort. On couvrira l'herbe avec des planches de palmiste, ou de tout autre bois non flottant, laissant un intervalle de trois pouces entre les planches. On proscrira les barres et les clefs, comme pièces inutiles et embarrassantes.

Il est inutile de dire que plus l'eau est limpide et vive, plus elle a d'action, meilleure elle est; mais il est rare qu'on en ait le choix. Faute d'autre, on se sert d'eau saumâtre. On attendra au moins jusqu'à minuit, pour mettre l'eau dans la cuve, et on la remplira jusqu'à ce qu'il y en ait deux à trois pouces au-dessus des planches. Si, à l'instant qu'on a mis l'eau, on a la curiosité de plonger la main

dans la cuve, on y trouvera un dégré de chaleur qui étonnera : la cauſe en eſt viſible; l'herbe a déjà fermenté.

ARTICLE III.

Du vrai dégré de fermentation.

NOUS avons démontré, dans l'article premier, que le vert de la feuille indigofère eſt compoſé de jaune et de bleu; que ce bleu eſt ſoutenu ſur la feuille, par une gomme de couleur jaune. Cela poſé, il ſuffira de diſſoudre cette gomme, pour mettre le bleu en liberté.

Or, l'herbe eſt déjà en maſſe dans la trempoire; elle y a reſté à ſec pendant cinq à ſix heures; ſes principes fermenteſcibles ſe ſont mis en action; elle a déjà acquis un dégré conſidérable de chaleur; eſt ſurvenue une maſſe d'eau énorme, qui a partagé à l'inſtant cette chaleur, et en eſt devenue d'autant plus active. Cette eau, qui par ſa nature tend à diſſoudre tout ce qui eſt ſoumis à ſon action, ayant acquis de la force à cet effet, en acquérant de la chaleur, travaille de ſuite à diſſoudre la gomme de la troiſième eſpèce, qui lui eſt immédiatement ſoumiſe. Cette gomme une fois diſſoute, les parties bleues ſont en liberté; elles

flottent en quelque ſorte autour de la feuille ; elles y ſont en équilibre, juſqu'à ce qu'un mouvement violent vienne les déranger; elles ſont prêtes à ſuivre la première impulſion qui leur ſera donnée.

Mais ce diſſolvant, juſqu'à ce qu'il ſoit ſaturé, ne peut reſter dans l'inaction; et ſon activité augmente en raiſon de la chaleur qu'il acquiert de plus en plus : auſſi travaille-t-il à diſſoudre la gomme de la ſeconde eſpèce; mais dès-lors qu'il a commencé à entamer le tiſſu de la feuille, l'air qui y eſt contenu en grande quantité, et qui ne cherche qu'à s'échapper, diſtend ſon reſſort, gonfle la feuille; et auſſi-tôt que ſes liens commencent à ſe briſer, il ſe dégage et fait exploſion vers la ſuperficie.

Or la matière indigotine déjà détachée, étant, par ſa nature et par ſon état de diviſion, ſpécifiquement plus légère que l'eau, et néanmoins ayant reſté en équilibre, parce qu'aucun mouvement ne déterminait ſon départ, profite bien vîte de cette première impulſion, et s'échappe avec l'air vers la ſuperficie; et comme cette partie colorante ſuit exactement la colonne d'air qui s'enlève en feſant ébullition à la ſuperficie, elle s'y montre en évidence en forme de colonne verte, qui s'épanouit et s'étend comme la fumée qui ſort d'une cheminée.

D'après une explication auſſi claire, et qui ſuit auſſi exactement le cours de la nature, qui pourrait diſconvenir qu'auſſi-tôt qu'il paraît quelques-unes de ces colonnes ou fuſées, on a une preuve acquiſe que tout l'indigo eſt détaché ? Qu'ainſi la fermentation eſt à ſon vrai point, et qu'il n'y a point à balancer de larguer la cuve à l'inſtant même.

J'établis donc qu'à l'inſtant précis où il paraît quelques-unes de ces ébullitions, accompagnées de colonnes ou fuſées vertes, on doit larguer de ſuite ; parce que cette ébullition et cette fuſée, ſont une preuve inconteſtable, invariable, que la couleur eſt entièrement détachée : conſéquemment c'eſt à cette remarque que l'on connaîtra le vrai point de fermentation.

Nous venons de démontrer qu'au premier inſtant que l'air ſe dégage un peu fortement, il entraîne avec lui, à la ſuperficie de la cuve, toutes les parties bleues qui l'avoiſinent ; que ces ébullitions ſe multiplient à meſure que l'air ſe dégage, et que l'air ſe dégage à meſure que la fermentation augmente. *Il résulte donc nécessairement d'une fermentation continuée au-delà du terme que nous venons de prescrire, que toute la matière indigotine monte successivement à la superficie.* Auſſi voit-on cette ſuperficie verdir, bleuier graduellement, ſuivant l'intenſité de la fermentation.

Par cette fermentation ainſi continuée, les feuilles ſe dilatent prodigieuſement; elles occupent beaucoup plus d'eſpace. Dans cet état, la maſſe d'herbe ne fait plus qu'un corps très-ſerré; toutes les parties ſe touchent, ſe preſſent mutuellement; et leur action s'exerçant particuliérement vers la partie ſupérieure, qui eſt la plus faible, il ſe fait un effort ſi prodigieux contre les barres, que celles-ci caſſent par fois, ſi les clefs ne ſont arrachées : cela eſt connu. Or, dans cette poſition, je demande comment la couleur, qui eſt preſque toute montée à la ſuperficie, pourra paſſer en entier au travers d'un filtre auſſi ſerré? Je mets en fait que dans ce cas l'eau n'entraîne avec elle dans la batterie que la couleur, ou la partie de la couleur qui eſt comme incorporée avec elle. Cet inconvénient ne peut avoir lieu, en largant au premier bouillon, comme nous l'avons preſcrit; d'autant qu'alors tous les paſſages ſont libres.

Pour ne rien laiſſer à déſirer ſur une matière auſſi délicate, prenons la preuve à la taſſe, lors du bouillon ſuſdit, que trouvons-nous? Un grain très-abondant, mais *gros et plat;* ce qui ne convient pas à tout le monde, ſans ſavoir dire pourquoi. L'indigo eſt donc détaché dans ce premier inſtant, et il n'attend que le moment de s'échapper. Sondons de nouveau une demi-heure, même un

quart-d'heure après, avec la précaution ordinaire de laisser échapper la première eau : on ne trouve plus de grain, parce qu'il est déja monté à la superficie, ou qu'il est en route pour y parvenir. Si par la même épreuve on en trouve quelques heures après, ce n'est que la portion que l'eau s'est incorporée, et dont elle est saturée.

C'est une chose assez curieuse de voir comment l'eau, qui, avant d'entrer dans la cuve, était claire et limpide, devient successivement jaune, verte, bleuâtre, et redevient jaune encore après le dépôt qui succède au battage. Tous ces phénomènes s'expliquent aisément par l'application des principes que nous venons d'établir. D'abord l'eau devient jaune, parce qu'elle s'enveloppe des parties de la gomme jaune, qu'elle a dissoute : ensuite elle devient verte, parce que le bleu s'est de nouveau combiné avec le jaune. Elle devient bleuâtre, ou d'un bleu noirâtre, ou foncé au battage ; parce que, par la grande agitation, la partie bleue est considérablement divisée, infiniment étendue ; elle domine alors la couleur jaune.

Mais le battage continuant, la tenacité de la gomme s'affaiblit, les parties homogènes de l'indigo, par la tendance naturelle qui les porte à se réunir à mesure qu'elles se débarrassent de la gomme, se réunissent de fait, s'arrondissent, se

reſſerrent, et acquièrent par-là même un poids ſpécifiquement plus lourd que l'eau; elles ſe précipitent auſſi-tôt le repos; l'eau alors reſtant ſeule avec la gomme, en eſt entiérement colorée. S'il arrive par fois que cette même eau conſerve une couleur verdelette, cela ne provient que d'une infiniment petite portion de la couleur, trop faible, trop légère pour ſe réunir à la maſſe; ce qui pourrait être attribué au produit des ſommités de l'herbe. Il ne faut pas croire qu'on perde grand choſe dans ce cas: nous le prouverons ailleurs par une expérience très-ſimple.

ARTICLE IV.

Du battage.

Le battage eſt très-difficile dans la pratique ordinaire, parce qu'alors on a pluſieurs ennemis à vaincre. Il ne s'agit pas dans ce cas de débarraſſer la couleur de la ſeule gomme de la troiſième eſpèce, il faut encore la débarraſſer de la ſeconde, et par fois de la première eſpèce. Toutes ces gommes réunies ſont infiniment tenaces, infiniment difficiles à neutraliſer.

Le battage n'eſt qu'une leſſive, un vrai lavage. L'eau, par le mouvement continuel qu'elle reçoit

dans cette opération, divise, atténue la gomme, en enveloppe toutes ses molécules, et la force par ce moyen à se désaisir des parties bleues. Alors il arrive ce que nous avons déjà dit, que ces parties bleues devenues libres, se rapprochent, s'arrondissent, acquièrent du poids, et se précipitent aussi-tôt la cessation du mouvement.

Voilà, je crois, le grand mystère du battage suffisamment expliqué. J'affirme, d'après l'expérience, qu'après avoir largué la cuve au point indiqué, on aura beau battre, on ne parviendra jamais à ce qu'on appelle *casser le grain*; on ne fera que le resserrer, l'affiner davantage.

Aussi-tôt que l'indigo paraît bien détaché, soit dans la tasse, soit dans le cornichon, aussi-tôt que l'eau a pris une teinte jaune doré, ou pâle, ou même un peu verte par fois, comme il arrive dans les temps pluvieux, on peut cesser le battage. L'indigo est calé au bout d'une heure, ou même d'une demi-heure. Aussi-tôt il faut lâcher l'eau, crainte d'une fermentation nouvelle et nuisible. On reçoit la fécule dans le bassicot, et de-là on la met à l'égoûtage dans les sacs.



ARTICLE V.

De la presse.

Ne ſachant dans mes premiers eſſais comment faire égoûter, comment faire ſécher mon indigo, que je fabriquai mal, n'en ayant jamais vu faire, perſonne n'en feſant à la Martinique, que j'habitai; n'ayant pour tout guide que l'auteur *Monereau*, dont l'inſuffiſance eſt connue, je cherchai des expédiens pour atteindre mon but principal.

Je tentai de faire égoûter et ſécher mon indigo ſur une toile de brin, étendue ſur une aire de ſable, par un fort ſoleil. Quand celui-ci me manquait, j'échauffais mon ſable dans une poële; mais je m'apperçus bientôt que le feu et le ſoleil altéraient également la couleur de ma pâte. Ce qui me décida à la preſſer, pour en extraire l'eau ſuperflue: ce procédé me réuſſit complétement. Dès-lors je me vis diſpenſé d'expoſer mon indigo au feu et au ſoleil, et j'eus la ſatisfaction de le faire ſécher à l'ombre, en très-peu de temps; ce que je jugeai très-avantageux.

En 1776, j'introduiſis cette méthode dans le quartier du Fond de l'Iſle-à-Vache. Tous les habitans des environs venaient voir ma preſſe, par

curiofité ou par intérêt, et s'en retournaient très-fatisfaits d'une découverte auffi fimple qu'utile. Mais ils en abusèrent à leur propre préjudice. Perfuadés que la preffe parerait à tous les inconvéniens, et que par fon moyen ils parviendraient toujours à faire égoûter et fécher leur indigo, quelque qualité qu'il eût, la plupart fe négligèrent dans leurs fabriques. Ils pouffaient déjà beaucoup trop la fermentation ou pourriture; ils la poufsèrent encore davantage, dans la fauffe perfuafion d'y bénéficier. Il arriva, ce qui ne pouvait manquer, qu'ils firent de très-mauvaife marchandife; que les capitaines en attribuèrent le défaut à la preffe; qu'ils ne voulurent plus donner aucun prix de l'indigo preffé, pour beau qu'il fût, et qu'enfin ils m'accablèrent de reproches.

J'eus beau parler raifon à ces capitaines, j'eus beau leur démontrer que la preffe ne donnait rien à l'indigo; qu'elle ne lui ôtait rien, qu'une eau fuperflue, dont il fallait le débarraffer le plus promptement, et par un moyen quelconque; qu'à l'aide de la preffe, la pâte d'indigo n'était plus fujette à cette fermentation terrible, qui la rendait très-coriace, et très-difficile à fe divifer et s'étendre dans la teinture; qu'elle n'était plus fujette à être rongée de vers dans les caiffes; que n'étant plus du tout expofée au foleil, elle con-

ſervait toute ſa couleur, toute ſa robe; que la couleur en était infiniment plus belle, plus tendre, plus extenſible, et que les teinturiers m'en avaient fait le plus grand éloge, comparant l'indigo de ma fabrique à celui de Sarqueſſe. J'eus beau plaider; tout fut inutile... J'avais affaire à des capitaines.....

Aujourd'hui je parle à des habitans qui entendent raiſon, qui, malgré les capitaines, ont déjà pratiqué la preſſe avec avantage; mais je n'en ai vu aucun qui en tirât tout le parti qu'on doit en attendre. J'eſtime qu'on ne ſera pas fâché que j'entre ici dans quelques détails à ce ſujet.

De toutes les preſſes, je préfère celle à levier, par la raiſon qu'elle preſſe continuellement; *per modum continui :* ce que ne fait pas le treuil, ou preſſe à vis. Pour établir cette preſſe, qui n'eſt autre que la preſſe à manioc, on élevera contre un mur, ou contre un poteau bien ſolide, en-dedans de la ſécherie, un bloc de maçonnerie de ſix pieds de long, quatre de large, et dix-huit pouces d'élévation. Ces proportions peuvent varier. On lui donnera la forme d'un daleau incliné dans ſa longueur, et dont les bords ſeront de niveau. D'un bord à l'autre ſeront placés de petits travers, dont la partie ſupérieure préſentera un des quatre angles. Quatre travers ſuffiront pour ſupporter une table

de trois pieds ſix pouces de largeur, ſur ſix pieds de long, formée de fortes planches, de deux pouces d'épaiſſeur, clouées ſur leſdits travers, et percées d'autant de trous qu'elles pourront en comporter, et qui auront de trois à quatre lignes de diamètre. On doit voir, par cette diſpoſition, que la table portera ſur le moins de points poſſible, afin de laiſſer un libre cours à l'eau qui ſortira de l'indigo.

On fera pareillement de demi-madriers, un ou pluſieurs chaſſis mobiles, et de différentes grandeurs, à cauſe de la différence des produits journaliers. Ces chaſſis ſeront de cinq pouces de hauteur, percés comme la table; leurs angles ſeront en queues d'aronde, et même bridés chacun par deux petites bandes de fer, pour réſiſter à l'effort de la preſſe, qui tend à les ſéparer.

On fera une table de même force, également percée, et qui puiſſe entrer exactement et facilement dans le chaſſis. Il eſt inutile de dire qu'on en fera une pour chaque chaſſis. Cette table aura deux traverſes ou barres, comme on en met aux portes, épaiſſes au moins de trois pouces, et amincies dans les deux bouts, ayant ſoin qu'elles ne ſoient ni trop près, ni trop loin l'une de l'autre : on en ſentira la raiſon.

On préparera une pièce de bois de trois à quatre pouces en quarré, que nous appellerons *ſommier;*

ſa

ſa longueur ſera moindre de quatre pouces, que celle intérieure du chaſſis. On ſe pourvoira d'un levier roide, et qui ne puiſſe plier; on pratiquera dans le mur ou poteau, vis-à-vis le milieu de la table, un trou, pour recevoir un des bouts du levier; on ſe pourvoira enfin de quelques aunes de bon brin.

Ainſi pourvu de toutes les pièces ci-deſſus, les ſacs étant bien ou mal égoûtés, on poſera ſur la grande table, vis-à-vis le poteau ou trou, celui des chaſſis que l'on croira convenir à la quantité de matière du jour. On mouillera la toile; on la tordra bien; on l'étendra ſur le chaſſis; on y videra tous les ſacs; on nivelera la pâte avec la truelle; on repliera la toile des quatre faces, par-deſſus la pâte, enſorte que celle-ci en ſoit entièrement enveloppée; on mettra la table par-deſſus; le ſommier ſur les traverſes de la table, et juſte au milieu; (Il ſerait bon que la partie ſupérieure de ce ſommier fût arrondie.) et puis le levier, qui portera immédiatement ſur le ſommier. Le levier agira dans les premiers inſtans par ſon propre poids; enſuite on l'aidera en adaptant dans le bout oppoſé un poids de cinquante, auquel on pourra en adjoindre un ou pluſieurs, au bout d'une demi-heure. Quand il ne ſort plus d'eau, la pâte eſt égoûtée. Si l'on juge à propos de la deſſécher en-

core plus, il ſera loiſible de lever la preſſe, pétrir la pâte, et la ſoumettre à un nouvel effort de la preſſe. Deux à trois heures ſuffiſent pour ces opérations.

Bien des gens, parce que la première eau qui ſort de la preſſe eſt un peu colorée, ſe perſuadent qu'il ſe perd beaucoup de bleu. C'eſt une erreur dont il eſt facile de ſe déſabuſer. Pour cela, on pourra recevoir cette eau dans une terrine; on y mêlera un alkali quelconque; le ſel d'abſynthe, par exemple, environ un demi-dé à coudre, ſur une grande terrine de cette eau; on l'agitera un inſtant. Le repos fournira une eau limpide; et la décantation montrera un réſidu ou dépôt, qui ſera bien vîte diſparaître l'erreur. Il en eſt de même très-ſouvent de l'eau qui ſort un peu colorée des ſacs en égoûtage.

ARTICLE VI.

De la Sécherie.

NOUS prendrons l'acception de ce mot comme on l'entend ordinairement. Ainſi, la ſécherie ſera une caſe fort longue, ſuivant le nombre de vaiſſeaux que l'on aura. Pour deux vaiſſeaux elle ſera plus que ſuffiſante, ayant dix-huit pieds de long; mais toujours ſeize à dix-huit de large; expoſée à

tous vents ; tout le pourtour en claire-voie ou en jaloufies. On établira dans fon milieu, fur prefque toute fa longueur, une table folide, propre, de fappe, ou de tout autre bois poreux, de quatre pieds de large, fur trois pieds et demi, à quatre pieds d'élévation. Cette table ainfi élevée, et les bords du toît de la cafe n'ayant que fept pieds d'élévation, il fera prefque impoffible que la pluie, fortement chaffée par le vent, quel que foit fon angle d'incidence, parvienne jufques fur elle. Par cette difpofition, les jaloufies pourront refter ouvertes jour et nuit, fans avoir à craindre la pluie, et l'air circulera toujours.

Cette table tiendra lieu de caiffes. Pour cela on aura quatre ou cinq chaffis proportionnés au produit du jour, dont la longueur fera conftamment de trois pieds huit pouces, fur une largeur quelconque, et fur deux pouces et demi d'élévation. On tracera fur chaque face des chaffis des divifions de deux pouces et demi. Ces divifions, à l'aide d'une forte règle, ferviront à couper l'indigo en carreaux égaux et réguliers. Je donne la proportion de deux pouces et demi cubes; ce n'eft pas trop, à caufe de la diminution qui s'opère en féchant. J'en ai fait en forme de briques de favon, de feize pouces de long fur quatre en quarré, qui m'ont parfaitement réuffi, et fatisfait ma curiofité.

On mettra ſur un des bouts de la table celui des chaſſis qu'on croira le plus proportionné au produit du jour ; on le remplira de pâte ſortant de la preſſe ; on égaliſera et glacera cette pâte avec la truelle, ayant ſoin que tous les angles en ſoient bien fournis : on tracera avec la règle et le couteau, ſuivant les diviſions marquées ſur le chaſſis, lequel on enlevera de ſuite. Après cela, on coupera perpendiculairement avec un couteau de bois, qu'on aura trempé dans l'eau, et on n'y touchera plus que pour le mettre à l'étuve. On placera ainſi le produit de chaque jour ſur la même table, à côté de celui de la veille, en ménageant les eſpaces ainſi qu'on jugera convenir. Il eſt bon de prévenir que je mouille avec une éponge mon chaſſis dans ſon intérieur, pour que la pâte s'en détache plus aiſément. Il en eſt de même du couteau ou de la truelle. On aura ſoin de laver la toile dans la batterie, après qu'on a ceſſé le battage, et de l'étendre à l'air, pour éviter qu'elle ne pourriſſe trop vîte.

Le chaſſis enlevé, l'indigo ainſi coupé et diviſé, le vent, de quelque côté qu'il vienne, paſſe aiſément entre les carreaux, et leur enlève le reſte d'humidité que la preſſe n'a pu en extraire. Une expérience réitérée m'a prouvé qu'en ſuivant cette marche, cinq à ſix jours au plus ſuffiſent pour

fécher l'indigo, fans recourir à l'action du foleil, et quelque temps qu'il faffe.

On ne fortira l'indigo de deffus l'établi que pour le mettre à l'étuve ou reffuage, c'eft-à-dire dans une futaille un peu élevée de terre, laquelle on couvrira avec une couverture de laine, en double ou quadruple. C'eft-là qu'il doit recevoir fon dernier point de perfection; et c'eft ce qu'on appelle le reffuage. Il s'établit dans cette futaille pleine une nouvelle et dernière fermentation, une chaleur très-forte, qui fait évaporer au travers de la couverture tout ce qui pourrait refter d'humidité. Dans cet état la fuperficie, ou robe des carreaux, fe couvre d'une efpèce de mouffe blanche qui difparaît en partie. Lorfqu'il n'y a plus de chaleur, l'indigo eft livrable; il eft auffi fec qu'on puiffe le défirer.

L'indigo, traité ainfi que nous venons de le montrer dans le cours de cet ouvrage, eft prefque toujours d'un bleu-flottant : les capitaines ne favent ou ne veulent pas l'apprécier; mais en le chargeant pour fon propre compte, il y a gros à gagner : les teinturiers fauront y mettre le prix.

Je fuis entré dans beaucoup de détails que j'ai cru néceffaires. Cette branche de commerce eft tombée dans un fi grand difcrédit, qu'on l'a abandonnée dans prefque tous les quartiers de la

Colonie. On s'en eſt rebuté, parce qu'on n'y trouvait plus ces grands produits qui ont fait la fortune de tous nos prédéceſſeurs. Si par ce petit ouvrage j'ai pu inſpirer quelque confiance, ranimer le courage, on les retrouvera, ces grands produits; on s'attachera à cette culture plus que jamais, parce qu'il faut moins de miſe dehors que pour tout autre genre. Avec ſix nègres, et une terre paſſable, tout homme ſoigneux peut entreprendre et aſpirer à une brillante fortune. Mais, je le répète, il faut de la confiance, et ſur-tout de l'exactitude dans les procédés; ſans quoi, je ne réponds de rien.

Si quelques-uns de meſſieurs les habitans, auxquels l'incendie et la mort n'ont laiſſé qu'une terre déſerte, mais encore fertile, auxquels les bras et autres moyens vont manquer pour rétablir leurs ſucreries, peuvent y puiſer une reſſource, comme je n'en doute pas, pour relever leur fortune, j'ai atteint mon unique but, la ſeule récompenſe que j'en attends.

F I N.

EXTRAIT

DU RAPPORT fait à la Société royale des sciences et arts du Cap-Français, par les commissaires nommés par elle, pour l'examen du mémoire sur l'Indigo, par M. TARDIF DE LA BORDERIE.

Séance du 9 Décembre 1791.

C'EST avec autant de juſtice que d'empreſſement, qu'en rendant compte à la ſociété du rapport qu'elle nous a chargés de faire, nous lui préſentons l'ouvrage de M. Tardif de la Borderie, comme fait pour être bien accueilli par elle.

L'auteur, par des obſervations conſtantes, des expériences réitérées, paraît avoir acquis une connaiſſance parfaite ſur la nature de la plante qui fournit le plus bel indigo, ſur ſa ſtructure, ſes développemens, les terreins qui lui conviennent ou lui nuiſent, & les moyens les plus ſûrs d'en tirer, par la fabrique, le meilleur parti poſſible.

Peut-être, à bien des égards, la manière nouvelle de traiter l'indigo, par M. Tardif, écartera-t-elle de ſon procédé quelques perſonnes ſervilement attachées à une routine vicieuſe, qu'un long uſage a conſacrée malgré ſes inconvéniens ; mais ceux qui reçoivent avec intérêt les conſeils utiles, fruits de l'étude & de l'expérience ; les vrais cultivateurs, ne ſe refuſeront pas à tenter une méthode heureuſe & facile, dont cependant tout l'avantage ne peut ſe recueillir, ſi l'on s'écarte, dans la fabrique, des règles que l'auteur a tracées. Un ſeul eſſai bien ſuivi, méritera ſans doute à M. Tardif le tribut d'éloges qu'on doit à ſes travaux.

Nous laiſſons à la ſociété le ſoin de connaître plus particulièrement le mémoire ſur l'indigo : nous nous bornons

à la prévenir favorablement sur cet ouvrage, aussi court qu'intéressant.

Nous aurions désiré faire une analyse exacte du procédé de M. Tardif, & de ses produits; mais les matières nous manquaient, ainsi que les occasions. Au reste, la justesse des principes qui ont guidé l'auteur dans sa marche, & l'avantage précieux qu'il en a retiré, suffisent pour lui mériter la confiance publique. En effet, son indigo s'est toujours vendu, comme il le prouve lui-même, par sa correspondance avec des négocians de France, à un prix beaucoup au-dessus de celui de l'indigo de la plus riche qualité. C'est, nous le pensons, la preuve la plus certaine des succès de sa nouvelle culture.

Quand M. Tardif de la Borderie n'en aurait eu que d'équivoques ou de faibles, le public, & la société particulièrement, devraient encore un accueil distingué à son ouvrage. Il annonce l'observateur éclairé, l'ami des cultivateurs & des Colons, dont il cherche à réparer les pertes, en leur consacrant le fruit de ses travaux, & leur offrant les moyens de doubler les produits de leur sol, par une industrie nouvelle. Ce but, que nous croyons que l'auteur a atteint, fait beaucoup d'honneur à ses lumières, en prouvant le zèle dont il est animé pour le bien de la colonie, & le succès d'une culture qui doit nécessairement y contribuer.

Au Cap, ce 9 Décembre 1791.

Signé GEANTY, DECOUPIGNY, DUCATEL, *Commissaires.*

Certifié conforme au rapport remis à la société. Au Cap, ce 6 février 1792.

ARTHAUD, *Secrétaire.*

Fautes à corriger.

Page 8, ligne 12, si on le peu, *lisez*, si l'on peut.

Page 11, à l'article III, ligne 5, le dos paisiblement courbé, *lisez*, péniblement courbé.



